

Menu du 23 au 27 Juin 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Salade verte croûtons 		Salade de pommes de terre 	Salade de tomates mozzarella
Viande Poisson	Poisson à la tomate	Poulet yassa		Bœuf braisé Charolais Viande	Steak végétal
Légume Féculent	Ratatouille	Riz basmati		Champignons à la persillade	Pommes noisette
Fromage	Fromage	Yaourt		Fromage	Fromage
Dessert	Île flottane	Fruit 		Fruit	Glace



Action de formation
Actions de formation
par apprentissage

Les Menus peuvent varier en fonction des livraisons
Selon la formule choisie, le fromage tient parfois lieu de dessert.

Les plats servis sont à consommer le jour même

Les plats froids sont à consommer de 0 à 6°C

Les plats chauds sont à consommer à +63°C

Les origines des viandes : UE

Liste des allergènes potentiels contenus dans les menus à consulter auprès du site de production



MFR-CFA SAINT-GERMAIN-LESPINASSE

Formations par alternance

4^e/3^e • Bac Pro Technicien Conseil/Vente • BAC PRO Métiers du Commerce et de la Vente • BTS MCO • BTS NDRC • Technicien Agricole

417, route des Athiauds • 42 640 Saint-Germain-Lespinnasse • 04 77 64 50 07 • mfr.lespinasse@mfr.asso.fr

www.mfr-saint-germain.fr